



# MENUS DE FÊTE

## Du 24 au 31 Décembre 2021

### Pour l'Apéritif



#### Plateau de 20 pièces froides .. 24 €

- 4 Magret séché, abricot confit
- 4 Navettes au crabe
- 4 Saumon Ecosse LR en garvlax, chèvre frais
- 4 Wraps au jambon sec, tome, tapenade
- 4 Sablés foie gras, pain d'épices

#### Plateau de 20 pièces chaudes .. 24 €

- 4 Choux escargots des marnières
- 4 Quiches variées
- 4 Croque-monsieur, Brie de Meaux, miel, truffe
- 4 Feuilletés saucisse
- 4 Choux œuf brouillé aux truffes

#### Verrines froides .. 2.50 € pièce

- Mousse de saumon et langoustine
- Délice de foie gras, persillé de champignon, pomme caramélisée
- Queues de crevettes sauvage à la Norvégienne et pamplemousse rouge

#### Au détail

- Saumon Ecosse Label Rouge fumé maison, tranché ... les 100g 9 €
- Bloc de foie gras du Sud Ouest (300g à 1 kg, sous vide) ... les 100g 12 €
- Magret Fermier séché par nos soins ... les 100g 9 €

#### Les Entrées

- Huitres d'Isigny en tartare, pétale de St Jacques Normandes, perles de la mer, caviar d'Aquitaine .. 15 €
- Saumon Ecosse Label Rouge en gravalex à l'aneth, légumes croquants, crème, de ciboulette .. 9 €
- Foie gras de canard du Sud Ouest, chutneys et toasts .. 9 €
- 10 Escargots des Marnières au Sauternes, mangue et pomme, crumble noisette .. 9 €
- Queue de homard du Cotentin (70 g) en fraîcheur d'avocat au combawa .. 21 €

#### Les Plats

- Suprême de chapon Fermier, crémeux truffé, panais, châtaignes, carotte des sables .. 18 €
- Dos de cabillaud Islande, fondue de poireaux, sauce coquillages et safran .. 18 €
- Pavé de dos de sanglier sauvage au genièvre, senteurs de la forêt .. 20 €
- Marmite du pêcheur en velouté de homard (Sole, Turbot, St Jacques, Langoustine) .. 25 €
- Cœur de ris de veau aux morilles, topinambour, panais .. 24 €
- Saint Jacques Normandes, petits légumes, fondue de poireau, beurre d'orange au gingembre .. 22 €

#### Les Desserts

- Bûche maison, Bapamanga, coulis exotique( Minimum 4 personnes ) .. 16 €, la part supplémentaire .. 3 €
- Crémeux au chocolat noir 1er Cru de chez Michel Cluizel .. 6 €
- Cinq macarons variés .. 6 €
- Le délice aux pommes Golden, caramel beurre salé 8 à 10 personnes 40 €

#### Les Vins, Champagne,

- Champagne Premier Cru de la Montagne de Reims, Damien Dumez la btle 75 cl .. 23 €
- AOC Ventoux, Château Pesquié « Les terrasses » Blanc, 12 € ... Rouge 2019, 12 €
- Côteaux du Layon « Divines Sens » ( Spécial foie gras)... 24 €
- Sancerre blanc P Jolivet, Les Caillottes ... 27 €, Sancerre rouge P Jolivet ... 24 €
- Château de Pez, Saint Estèphe 2011 ... 51 €

( Autres références à votre disposition )

\* \* \*

Confitures, pâtés, consulter La Boutique

Passez vos commandes ... Tel: 02.32.38.35.15

Mail: [lesaintnicolas27@orange.fr](mailto:lesaintnicolas27@orange.fr)

Plats retirés au restaurant, de 11h à 19h ... Le 25 décembre de 9h30 à 11h30